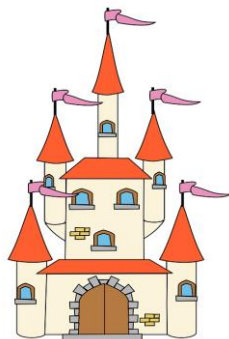




CEPET	Lundi Végetarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Menu Medieval
Entrée	<i>Salade napolì</i> <i>Persillade de pomme de terre</i>	Salade de féculent Chou blanc vinaigrette	Riz au thon Taboulé	Betteraves Céleri rémoulade	<i>Pâté en croûte*</i> <i>Ouf mayonnaise</i>
Plat principal	Tarte au fromage	Haché de veau au jus	Sauté de porc à la forestière*	Colin sauce à l'aneth	<i>Fricassé de volaille au citron</i>
Plat végétarien	Escalope panée végétale	Filet de poisson	Calamars à la romaine	Haut de cuisse rôti	<i>Filet de poisson au citron</i>
Légumes Féculents	Ratatouille Blé	Lentilles Carottes	Haricots verts Pommes rissolées	Pâtes Epinards béchamel	Brocolis
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Emmental	Yaourt fermier	Camembert	Haricots blancs
Dessert	Fruit Fruit 2	Maestro chocolat Maestro vanille	Fruit Fruit 2	Compote pomme Compote 2	Fromage <i>Beignets aux pommes</i> <i>Gaufre au sucre</i>

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers



Nos salades et plats composés :

Salade napolì : pâtes, maïs, tomates, vinaigrette

Taboulé : semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique

NOS SAUCES :

Sauce forestière : base roux, fond brun, oignon, carotte, bouillon bœuf, ail, persil, champignons

Sauce à l'aneth : fumet de poisson, crème, base roux,, aneth

Sauce citron : base roux, bouillon volaille, crème, jus de citron

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court

your service of restoration post in benedict



CEPET	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Végétarien
Maternel les	Salade de riz mexicaine	Crêpe au jambon*	Coleslaw	Macédoine	Œuf mayonnaise
ELEMENTAIRE	***	***	***	***	***
Plat principal	Gardiane de bœuf	Aiguillette de poulet au jus	Poissonnette + citron	Parmentier de canard 100%	Boulette tomate basilic
Plat végétarien	Nuggets de blé	Filet de poisson	Grignotines de porc sauce barbecue*	***	Croc fromage végétal
Légumes Féculeux	Haricots beurre méridional	Pommes rissolées	Pâtes à la tomate	***	Semoule
	Boullgour	Choux fleurs persillés	Brocolis	***	Tajine de légumes
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Edam	Chanteneige	Petit suisse	Petit moulé
Dessert	Fruit Fruit 2	Flan caramel Flan chocolat	Crêpe à la vanille	Madeleine Biscuit	Fruit Fruit 2

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

Nos salades et plats composés :

Salade de riz mexicaine : riz, maïs, haricots rouges, vinaigrette
Coleslaw : chou blanc, carottes rapées, sauce coleslaw

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, éfiloché de canard

NOS SAUCES :

Sauce gardiane : bouillon bœuf, concentré de tomate, concassé de tomate, base roux, oignon, laurier, thym, cumin, olive noire

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française












Volaille française



Circuit court

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers



CEPET	Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	<i>Persillade de pomme de terre</i>	Duo de crudités	 Rosette*	Betteraves
Plat principal	Céleri rémoulade	<i>Salade napoléon</i>	Cœur de palmier	Surimi mayonnaise	Cœur de palmier
Plat végétarien	Jambon grill sauce au poivre*	<i>Pizza au fromage</i>	 Haché de bœuf au jus	Filet de poulet tandoori	 Sauce bolognaise
Légumes Féculents	Filet de poisson	<i>Tarte aux légumes</i>	Omelette	Omelette	Sauce à la sicilienne
Produit laitier	Blé 	<i>Légumes du marché</i>	Pommes vapeurs	Riz	Pennes + râpé
Dessert	Choux romanesco	***	Haricots verts	Carottes vichy 	***
	Fromage fouetté	<i>Fromage blanc vanille</i>	Gouda 	Buchette mélangée	Yaourt aux fruits mixés
	Mousse chocolat	Fruit 	Compote pomme banane	Fruit	 Biscuit lait noisette 
	Flan vanille	Fruit 2	Compote	Fruit 2	Biscuit

Les familles d'aliments :

-  Viandes, poissons et oeufs
-  Légumes & fruits
-  Produits céréaliers, féculents et légumes secs
-  produits laitiers

Nos salades et plats composés :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette.

Duo de crudités : Carottes râpées, céleri rave, sauce vinaigrette

Salade mélangée : chicorée, scarole, frisée, batavia

Pennes à la sicilienne : pâtes, thon, tomates, épices

NOS SAUCES :

Sauce au poivre : fond brun, crème, base roux, poivre

Sauce tandoori : Bouillon de volaille, crème, base roux, épices tandoori

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court

CEPET	Lundi	Mardi St Patrick	Mercredi	Jeudi	Vendredi vegetarien
Entrée	Riz niçois Taboulé	Carottes râpées à l'orange Coleslaw	Salade de pâtes au thon Perles de légumes	Crêpe au fromage Crêpe au jambon*	Œuf mayonnaise Salade printanière
Plat principal	Cordon bleu 100%	Irish stew AB	Fricassé de dinde	Poisson meunière	Paella végétarienne
Plat végétarien	***	Filet de poisson	Galette végétale	Rôti de porc aveyronnais*	***
Légumes Féculents	Petits pois cuisinés Pommes rissolées	Purée de pomme de terre Haricots plats	Pommes sautées Brocolis béchamel AB	Ratatouille Semoule	***
Produit laitier	Yaourt sucré AB	Petit suisse aromatisé	Coulommiers	Edam	Petit moulé
Dessert	Fruit Fruit 2	Muffin	Flan vanille Flan caramel	Fruit AB Fruit 2	Compote AB Compote 2

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers



Nos salades et plats composés :

Taboulé : semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique
Salade de pâtes au thon : pâtes, tomate, thon, vinaigrette

Paella végétarienne : riz, petits pois, tomates, poivrons, oignons

Nos sauces :

Irish stew : sauté de boeuf à l'irlandaise

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers

CEPET	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Vegetarien
Entrée	Betteraves	Salade camarguaise	 Rosette*	Concombre vinaigrette	Salade napolì
Plat principal	Coleslaw	Piémontaise	Œuf mayonnaise	Salade mélangée	Salade de lentilles
Plat végétarien	Filet de poulet à la crème	 Mousses aveyronnaise 	Escalope viennoise	 Lasagnes bolognaise 	Omelette 
Légumes Féculents	Filet de poisson	Galette végétale	Calamars à la romaine	Brandade de morue	Veggie burger
Produit laitier	Rosties de légumes	Frites	Frites	***	Epinards béchamel
Dessert	Poêlée de légumes	Haricots verts méridional 	Choux de Bruxelles	***	Boullgur
	Gouda	Camembert	Petit suisse sucré	Vache picon	Yaourt fermier au citro.. 
	Compote de pommes 	Mousse chocolat	Fruit 	Fruit	Palmier
	Compote	Crème dessert	Fruit 2	Fruit 2	Biscuit

Les familles d'aliments :

-  Viandes, poissons et oeufs
-  Légumes & fruits
-  Produits céréaliers, féculents et légumes secs
-  produits laitiers

Nos salades et plats composés :

Piémontaise : Pomme de terre, tomate, œuf dur, moutarde, cornichon, mayonnaise

Salade napolì : pâtes, maïs, tomates, vinaigrette

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court





CEPET	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Vegetarien	Vendredi Menu de Paques
Entrée	Betteraves Carottes râpées	Taboulé	Chou rouge vinaigrette Concombre vinaigrette	Persillade de pomme de terre Perles de légumes	Pâté de campagne
Plat principal	Jambon grill au jus*	Risoni au thon Sauté de dinde au curry	Poissonnette + citron	Œuf à la florentine	Auté de bœuf aux petits légumes
Plat végétarien	Nuggets de blé	Croc fromage	Haché de veau au jus	***	Filet de poisson
Légumes Féculents	Purée de pomme de terre Choux fleurs	Haricots beurre persillés	Pâtes AB Petits pois	***	Riz AB Brocolis
Produit laitier	Petit suisse aromatisé AB	Pommes rissolées Chanteneige	Carré ligueil	Yaourt aromatisé	Fromage fouetté
Dessert	Fruit Fruit 2	Compote pomme poire Compote	Maestro vanille Maestro chocolat	Fruit AB Fruit 2	Fouace et chocolat

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers



Nos salades et plats composés :

Taboulé : semoule, tomate, oignon, poivron, huile d'olive, herbe aromatique

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette.

Oeuf à la florentine : oeuf dur, épinards béchamel, fromage râpé

Nos sauces :

Sauce au curry : bouillon, fond brun, crème, base roux, curry

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre

CEPET	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Vegetarien
Entrée		Piémontaise	Concombre vinaigrette	Carottes râpées à l'orange	Salade de riz
Plat principal		Riz niçois	Duo de crudités	Salade mélangée	Salade napolé
Plat végétarien		Filet de poulet à la crème	Saucisse aveyronnaise*	Sauce campagnarde*	Tortilla pomme de terre/oignons
Légumes Féculents		Galette végétale	Colin poêlé	Sauce au poisson	Omelette nature
Produit laitier		Haricots verts persillés	Lentilles	Pâtes	Ratatouille
Dessert	Pommes rissolées	Carottes	Légumes du marché	***	
	Camembert	Yaourt sucré	Petit moulé	Petit suisse sucré	
	Compote de pomme	Fruit Fruit 2	Clafoutis aux fruits rouges Tarte aux poires	Fruit Fruit 2	

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers



Nos salades et plats composés :

Piémontaise : Pomme de terre, tomate, œuf dur, moutarde, cornichon, mayonnaise
Salade de riz : riz, maïs, tomates, vinaigrette

Pâtes à la campagnarde : pâtes, champignons, lardons, crème

* présence de porc



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Circuit court